

GUIDE SUR L'APTITUDE DES MATÉRIAUX ET OBJETS AU CONTACT DES DENRÉES ALIMENTAIRES

A qui s'adresse ce guide et pourquoi? :

L'objectif est d'aider les industriels agro-alimentaires à comprendre le certificat de contact alimentaire que doivent remplir leurs fournisseurs afin de respecter la législation contact alimentaire.

Dans le cas où les fournisseurs ne sont pas en mesure de fournir ce certificat, l'industriel devra lui-même faire la preuve de l'aptitude au contact.

Les matériaux et objets se répartissent entre :

- emballages et conditionnements
- récipients et ustensiles de cuisine,
- matériaux, machines et matériels utilisés dans la production, le stockage ou le transport de denrées alimentaires,
- tétines et sucettes

RÉGLEMENTATION CONTACT ALIMENTAIRE :

La réglementation sur le contact alimentaire concerne les migrations possibles entre les composants des matériaux et objets et les denrées alimentaires. (vernis, colle, encre,...), elle ne se substitue pas à la réglementation hygiène qui concerne les contaminants dont le matériau est le support (corps étrangers, poussières, micro-organismes...)

Au niveau européen, le règlement cadre 1935/2004, concernant tous les matériaux, exige que les matériaux et objets soient fabriqués conformément aux bonnes pratiques de fabrication afin de ne pas céder aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine, une modification inacceptable de la composition des denrées ou une altération des caractères organoleptiques de celles-ci.

En fonction des matériaux, il existe des directives ou des règlements spécifiques européens. Les règlements sont directement applicables, les directives doivent être transposées dans le droit national (ex : pour les plastiques, directive européenne 2002-72, arrêté français du 2 janvier 2003). En leur absence les dispositions nationales existantes s'appliquent ainsi que les avis et guides de bonnes pratiques.

Voir sur le site de la DGCCRF la note d'information et la liste des textes réglementaires à appliquer.

www.dgccrf.bercy.gouv.fr/securite/produits_alimentaires/materiaux_contact/index.htm

Le site du LNE dédié au contact alimentaire propose un outil d'assistance en ligne et la liste de tous les textes réglementaires et projets en cours

www.contactalimentaire.com/index.php?id=187

DÉCLARATION ÉCRITE DE CONFORMITÉ

Tout industriel agro-alimentaire doit garantir par une **déclaration écrite de conformité**, que les matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires qu'il utilise sont conformes aux exigences de la législation européenne et française. La déclaration est valide pendant 5 ans, sauf si les conditions de contact ou la réglementation changent.

L'ANIA et le CLIFE proposent un modèle de déclaration écrite à faire remplir par le fournisseur de matériau qui répond aux exigences de la réglementation européenne et française.

www.ania.net/ania/ressources/documents/1/A52Ece6B866bAZ2KE4QVYYsC.pdf

www.ania.net/ania/ressources/documents/2/8261926FM2WY0aXqb7q52tu8.pdf

Dans le cas où le fournisseur utilise un autre modèle de conformité, il faut vérifier que toutes les rubriques mentionnées dans l'article 16 du règlement 1935/2004 et l'article 8 du décret du 8 juillet 1992 modifié par le décret du 10 mai 2007 sont bien renseignées.

La déclaration écrite de conformité est obligatoire, elle s'appuie sur les résultats d'analyses de migration réalisées par le fournisseur qui doivent tenir compte :

1. de la **composition du matériau** et notamment de la couche au contact
2. de la **nature des denrées alimentaires** au contact
3. de la **durée et de la température** de traitement et d'entreposage auxquelles est soumis le matériau au contact
4. de la **surface de contact** du matériau ou objet

Par ailleurs, l'industriel agro-alimentaire doit s'assurer que le contact des matériaux ou objets n'entraîne pas d'altération des caractères organoleptiques de ses denrées.

Comment lire et faire établir la déclaration de L'Ania/Clife ? :

Quoi ?	Pourquoi ?	Qui fait quoi ?
« <i>famille du matériau</i> »	La réglementation est différente suivant les matériaux (ex : directives plastiques, directive PVC)	<i>Le fournisseur</i> doit fournir une fiche technique détaillant les différents matériaux et les différentes couches de ces matériaux
« <i>contact aliments</i> »	En fonction de la nature des denrées, les simulants utilisés pour les tests de migration sont différents : eau, huile, acide, alcool	<i>Le fournisseur</i> fait les tests, <i>l'industriel agro-alimentaire</i> l'informe de la composition des denrées, des températures auxquelles sont soumis les matériaux et du temps de contact. En cas de changement du produit emballé, de sa composition ou de sa destination, ainsi que dans le cas d'une modification des conditions de mise en oeuvre du matériau ou de l'objet, l'industriel doit s'assurer de la compatibilité contenant/contenu dont il assume alors la responsabilité
« <i>contact sec</i> »	Pour du contact sec non gras, il n'y a pas besoin de faire des tests (ex : noix coque, prune « fraîche »)	
« <i>facteur correcteur</i> »	En fonction de la teneur en matières grasses de la denrée alimentaire on applique un facteur de réduction au résultat de l'extraction dans l'huile.	
« <i>contact surgelé</i> »	Les aliments surgelés sont considérés comme des aliments secs s'ils ne sont pas congelés ni décongelés dans leur emballage, sinon ils sont assimilés à des aliments humides et gras	
« <i>traitement thermique</i> »	La température modifie la migration, les tests doivent être faits en fonction des t°C auxquelles sont soumis les matériaux.	
<i>Analyses de migration globale</i>	La législation fixe des taux de migration globale ou LMG, en fonction des matériaux (ex : pour les plastiques 60mg par kg de denrées alimentaires)	<i>Le fournisseur</i> fait réaliser les tests de migration et doit informer l'industriel des conditions : simulant, temps, t°C
<i>Analyses des substances soumises à limitation</i>	Certaines substances qui présentent un danger pour la santé humaine ont des limites de migration spécifique (LMS) inférieure au taux de migration globale (ex : certains phtalates)	<i>Le fournisseur</i> fait réaliser les tests de migration et doit informer l'industriel du nom chimique de la substance, de sa LMS et des conditions de test: simulant, temps, t°C
<i>Présence d'additifs à double fonctionnalité</i>	Certains matériaux ou objets (emballages actifs) peuvent contenir des additifs autorisés dans les denrées alimentaires (Ex : SO2)	<i>Le fournisseur</i> doit fournir une fiche technique mentionnant la présence de tels additifs <i>l'industriel agro-alimentaire</i> l'informe de la présence des additifs dans la denrée alimentaire
<i>Autres (ex : présence de biocides, ...)</i>	Certains matériaux peuvent contenir des biocides (ex : bois) qui font l'objet d'une réglementation particulière	<i>Le fournisseur</i> doit fournir une fiche technique mentionnant la présence ou non des substances biocides

Remarque : dans le cas d'un emballage avec des composants fournis par des fournisseurs différents (ex : pot plastique+bouchon métal avec joint plastique) il faut s'assurer que la somme des migrations respecte encore la législation.